

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



AOC Mercurey Rouge

Lieu-dit : Les Doués

Situation géographique : Ouest de l'Appellation avec orientation Est. Parcelle située en haut du coteau

Cépage : Pinot noir

Superficie totale : 33 ares 40

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (33 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. La robe est concentrée et offre des arômes de fruits mûrs. Les tanins sont toujours fins sur ce terroir, la bouche est toujours ample

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl